

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoni verdi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *12 - 24 ORE DI MARINATURA*



Marmellata di peperoni verdi, uno sfizio per gli amanti delle marmellate particolari, quelle da degustazione tanto per intenderci.

E' semplicissima da realizzare, bisogna avere solo un po' di pazienza per la cottura, ma tutto sommato, una volta fatta ne avrete una buona quantità da poter consumare con comodo. Noi amiamo questa marmellata soprattutto in abbinamento a del buon pecorino toscano, sia semistagionato che stagionato... provare per credere!

Scoprite anche queste varianti:

[Marmellata di peperoni gialli, lime e zenzero](#)

INGREDIENTI

PEPERONI VERDI 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

ACETO BALSAMICO 2 cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

PREPARAZIONE

- 1 Come primissima cosa lavate i peperoni e ripuliteli da semi e dai filamenti bianchi, quindi affettateli grossolanamente.



- 2 Trasferite i peperoni affettati in una ciotola sufficiente capiente e unite a questi metà dello zucchero a disposizione ovvero 250 g. Mescolate bene il tutto, coprite la ciotola con

della pellicola trasparente e riponete in frigorifero per un minimo di 12 ore fino ad un massimo di 24 ore.





- 3** Al termine del tempo di marinatura, riprendete i peperoni e verificate che si sia creato del liquido sul fondo della ciotola.



- 4** Rimuovete i semi da due peperoncini rossi, potete aggiungerne di più a piacere e trasferiteli in un tritatutto insieme ai peperoni verdi e a tutto il liquido che hanno prodotto.

Tritate per qualche secondo per ottenere una purea molto grossolana.



5 Trasferite il tutto in una pentola, meglio se leggera e di rame e iniziate la cottura della

marmellata la cui durata potrebbe aggirarsi intorno ai 40 minuti.



- 6** Quando la marmellata inizia a ridursi un pochino, aggiungete lo zucchero rimasto, ovvero gli altri 250 g e i due cucchiaini di aceto balsamico.

Continuate la cottura fino a che la marmellata non si sarà ridotta e non avrà raggiunto la densità desiderata.



- 7** Se preferite un risultato più cremoso, frullate la marmellata, al termine della cottura,

aiutandovi con un frullatore ad immersione.

A questo punto invasate la marmellata in vasetti sterilizzati che capovolgerete dopo averlo chiusi. Lasciateli in questa posizione fino a raffreddamento completo.



